

Secadores para produção de passas, temperos e chás

Uma forma de conservar alimentos de origem vegetal é pelo processo de desidratação. Desidratar significa perder ou retirar água de uma substância.

O alimento desidratado tem uma atividade microbiana muito baixa e, em consequência, tem suas propriedades químicas e nutricionais preservadas por muito mais tempo do que os alimentos in natura. Esta forma de conservação é muito interessante para o aproveitamento de frutas na época da safra, por exemplo. Frutas sazonais, como a uva e a maçã, podem ser conservadas na forma de passas por um período de até seis meses, em condições adequadas.

O processo de desidratação, conhecido por secagem, é também importante na conservação de temperos e na confecção de chás, facilitando muito a armazenagem, o transporte e o manuseio destes produtos.

Existem diversos tipos de secador que você mesmo pode construir em casa. Secadores solares são fáceis de fazer e dispensam energia elétrica. Eles aproveitam o calor gerado pelo sol para desidratar os materiais, enquanto a circulação natural do ar retira a umidade de dentro do secador. Não devem ser utilizados para a produção comercial por apresentarem limitações: não funcionam em dias chuvosos, muito nublados, úmidos ou à noite.

Secadores que combinam energia solar e elétrica são mais eficientes, pois podem prescindir do sol para o processo de secagem (Figura 1). Apresentam limitações quando a umidade relativa do ar for elevada, o que dificulta o processo de secagem do material vegetal.

Quando o objetivo for a produção de passas, temperos e chás em maior escala, os técnicos da Epagri recomendam utilizar um secador que está tendo ótimos resultados e é muito prático, seguro e de baixo custo, utilizando uma secadora de roupas de parede.

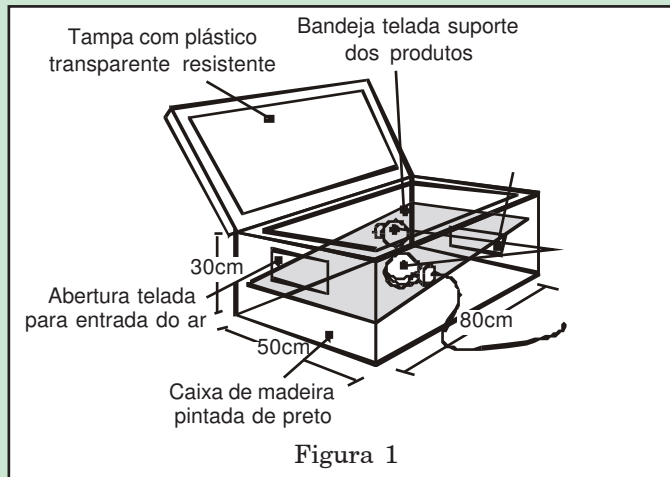


Figura 1

aparelho elétrico. Desta forma, pode-se ter em casa um eficiente secador de vegetais, independente da luz solar e bastante eficaz em passas e temperos. Pode-se usar até cinco bandejas de cada vez (Figura 4).

Por meio do programa de profissionalização rural, a Epagri promove cursos sobre a fabricação de passas,

De posse da secadora (Figura 2), constrói-se uma caixa de madeira com as dimensões internas adequadas ao seu tamanho e potência. Esta caixa deve ter uma porta, que deve ficar bem vedada durante o funcionamento, furos na parte inferior, para saída do ar úmido, e abertura na parte superior, para instalação da secadora (Figura 3). Para uma boa vedação, utiliza-se borracha entre a caixa e o

secagem de temperos e chás e outros processos de conservação e beneficiamento de alimentos.

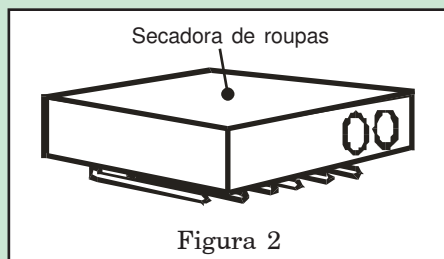


Figura 2

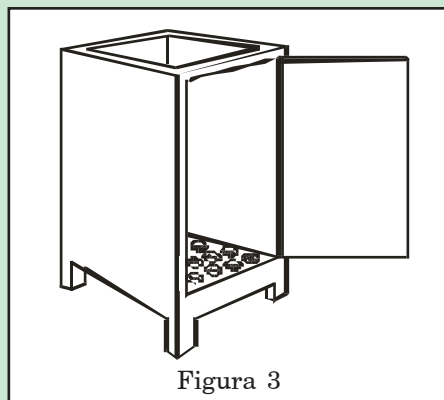


Figura 3

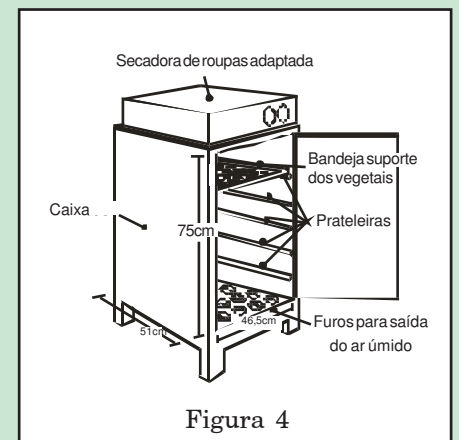


Figura 4

Receita de passas de banana:
Descascar, raspar e mergulhar bananas bem maduras em suco de limão (para evitar escurecimento). Colocar nas bandejas e levar ao secador, até ficarem bem secas, de cor caramelada.

Maiores informações nas gerências regionais e centros de treinamento da Epagri, ou pelo Fone (048) 239-8074, com Salete.

Agradecimento: Eng. agr. Alexandre Cechetto Beck.